

Attler Markt

Newsletter jetzt auch online und per Mail - Anmeldung unter www.attler-markt.de

Juli 2021



*Liebe Kundinnen,
Liebe Kunden,*

natürlich ist es toll, wenn Tomaten, Gurken, Auberginen oder Erdbeeren das ganze Jahr über verfügbar sind. Die Kehrseite dieser Entwicklung ist, dass innerhalb weniger Jahrzehnte das Wissen zum Garten und der uns umgebenden Natur fast vollständig aus den Köpfen verschwunden ist. Doch nicht nur das: Auch der Geschmack der Lebensmittel hat gelitten. Es ist für die industrialisierte Landwirtschaft effektiver, wenn sie sich auf wenige ertragreiche Sorten beschränkt. Sobald Menschen jetzt wieder damit beginnen, einen Garten zu kultivieren, muss dieses Wissen ganz neu aufgebaut werden.

Die Pandemie zeigt uns, wie verletzlich das Versorgungssystem ist. Der eigene Balkon, die Terrasse oder auch der Garten wurden für viele wieder wertvoller. Die Attler Gärtnerei ist hier ein verlässlicher Partner. Auf dem Youtube-Kanal der Stiftung Attl bauen wir eine Videodatenbank mit wertvollen Ratschlägen und Basiswissen für Sie auf. Gleichzeitig geben unsere Gärtner im Attler Markt Tipps für Anbau und Pflege.

Herzlichst,
Ihr Stefan Deuschl



Vielfalt garantiert

Aus dem Vollen schöpfen

Wer sagt eigentlich, dass Tomaten rot und rund oder Auberginen lila sein müssen? Die Attler Gärtner haben in den vergangenen Jahren beim Gemüseanbau experimentiert. Zur Freude der Kunden, die diese Vielfalt an alten Sorten und Neuzüchtungen schätzen.

Dabei bieten die Attler Gärtner nicht nur die Gemüsejungpflanzen zum Eigenanbau an, sondern erproben auch in ihren Gewächshäusern und Feldern verschiedene Züchtungen. „Wir bemerken einen Trend hin zu Spezialsorten sowie zu veredelten und samenfesten Sorten“, sagt Verkaufsleiter Stefan Deuschl. Denn mit diesen Produkten setzt sich der Attler Markt von anderen

Angeboten in der Region ab. „Rote Bete oder gelbe Zucchini kennt schon jeder. Aber das Auge isst auch mit - und Rosa Ringelbete, Rainbow-Möhren oder dunkle Tomaten bieten Abwechslung und einen intensiven Geschmack.

Gemeinsame Werte schützen

Bereits erhältlich sind verschiedene Blattsalate, darunter auch alte Bataviasorten, die optisch sehr ansprechend sind. Ab Mitte Juni folgen dann die ersten Eiertomaten, bis dann im Juli und August alle Gemüsesorten die Vollreife erreichen. „Unser Vorteil sind zudem die kurzen Wege von der Ernte in den Laden.“

FairWerk - Edles Design trifft hochwertiges Handwerk

Seit 25 Jahren steht der Name FairWerk für hochwertige Designprodukte und Holzspielwaren. Überraschend, funktional und charmant gestaltet sich das Sortiment, welches mit viel Leidenschaft in den Inntal-Werkstätten der Stiftung Attl hergestellt wird. Nachhaltige Materialien und eine ressourcenschonende Fertigung zeichnen die Produkte aus. Neu im Attler Markt sind die hochwertigen und funktionalen Tischhelfer aus geöltem Eichenholz - handgefertigt von den Beschäftigten der Attler Inntal-Werkstätten.



Für Sie im Attler Markt!

Neue Produkte und Pflanzen in großer Auswahl



FairWerk Gewürzkiste Eiche geölt, handgefertigt

klein	30 x 15,5 cm	39,99 €
groß	30 x 22 cm	59,90 €



Hafermilk Natumi

Barista	2,39€
Natur plus Kalzium	2,29€



alberts Tofu

natur	1,99 €
geräuchert	3,49 €



Tomaten aus eigenem Anbau

verschiedene Sorten, Kilo à 4,99 €

Attler Bio-Frühhkartoffeln frisch vom Feld – Handarbeit, die schmeckt



Weltweit sind mehr als 4000 Kartoffelsorten bekannt und gehören nicht nur in Deutschland zu den wichtigsten Nahrungsmitteln. Schließlich ist die tolle Knolle lecker, vielseitig und auch noch ziemlich gesund. Kalium, Vitamine und Eiweiße stecken in der Kartoffel, bei wenig Kalorien – die kommen erst bei der Zubereitung hinzu.

Schon stehen die ersten Frühhkartoffeln vom Attler Feld zum Verkauf: Die vorwiegend festkochende Sorte Solist, die auf den Attler Feldern wächst, zeichnet sich durch ihren intensiven Geschmack aus. Die Ernte ist Handarbeit: Die Frühhkartoffeln werden zwar mit dem Kartoffelroder aus der Erde geholt, aber anschließend wegen der zarten Schale von Hand verlesen und lose zum Verkauf angeboten. Das Kilo kostet 2,89 Euro.

Garten-Tipp: Die Mischung macht's – richtig düngen

von Gärtnermeister Rainer Steidle

Wenn Pflanzen trotz guter Pflege schwächeln, kann dies am Nährstoffmangel im Boden liegen. Zwar ist die Auswahl an Düngern groß, doch diese konzentrieren sich oft auf die Hauptnährstoffe Stickstoff, Phosphor und Kali. Allerdings können Pflanzen diese nur optimal aufnehmen und verwerten, wenn sie zusätzlich ausreichend mit Spuren- und Mikronährstoffen versorgt werden.

Schließlich wollen Hobbygärtner kräftige Gewächse, die gut gedeihen und gesunde und üppige Früchte bilden. Gemeinsam mit EM-Chiemgau* und dem Bodenexperten Dietmar Näser entwickelte ich das Präparat „Froh-wuchs“. Es besteht aus verschiedenen Gesteinsmehlen, Kalzium, Bor, Schwefel und Pflanzenkohle.

Nach meiner Erfahrung sind diese Nährstoffe im Hausgarten oftmals im Mangel. Die zusätzlich enthal-

tenen Mikronährstoffe unterstützen die Pflanzen bei ihrem Wachstum. Eine regelmäßige Anwendung im Gartenbeet unterstützt nicht nur das Ausbilden von Blüten und Früchten, es ist auch die Grundlage für ein hervorragendes Lebensmittel aus dem eigenen Garten.

Mit Gärtnergruß,
Ihr Rainer Steidle



*J EM: Effektive Mikroorganismen- www.em-chiemgau.de

Unser Rezept-Tipp: *Frühsommer Tofu-Bowle*



Mit Zutaten aus Attler Markt und Gärtnerei:

100 g Blumenkohl, 2 Zwiebeln, 2 Tomaten, 1 Gurke, 1 kleine Aubergine, 100 g Kräuterseitlinge, 50 g grüne Bohnen, 1 kleiner Fenchel, 200 g Tofu, 150 g Reis, 4 EL neutrales Öl, 2 EL Erdnuss-Hanf-Mus, 2 EL Weißweinessig, 1 TL Honig oder Agavendicksaft, Salz, Pfeffer, 1/2 TL Kurkuma, 200 ml Gemüsebrühe, 1 EL Zucker

Quer durchs Gemüsebeet für 2 Personen:

Reis kochen. Zwiebeln würfeln und in Öl glasig braten. Tofu, Kräuterseitlinge und Aubergine würfeln und zugeben, scharf anbraten und mit Gemüsebrühe ablöschen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer sowie Kurkuma abschmecken und warm halten. Bohnen, Fenchel und Blumenkohl nach Geschmack schneiden und für 3–4 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Für das Dressing Öl, Erdnuss-Hanf-Mus, Honig, Salz, Pfeffer und Essig in einem Glas schütteln. Reis in einer Schüssel anrichten, das gebratene und blanchierte Gemüse sowie die Salate ansprechend verteilen und flächig mit dem Dressing übergießen.